

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Perkembangan dunia industri saat ini dapat dikatakan sangat pesat. Berbagai produk-produk baru bermunculan dan menjamur di masyarakat. Salah satu industri yang tidak pernah ada habisnya untuk melakukan inovasi adalah industri makanan khususnya mi instan. Indonesia merupakan negara pengonsumsi mi instan terbesar kedua dunia setelah Tiongkok. Menurut data *World Instant Noodles Association* (WINA), konsumsi mi instan di tanah air pada 2018 mencapai 12,52 miliar bungkus (porsi). Angka ini turun 0,63% dibanding tahun sebelumnya. Pada 2014, konsumsi mi instan Indonesia mencapai 13,4 miliar bungkus. Namun, pada tahun berikutnya konsumsi mi instan mengalami penurunan hingga 2018. Sementara konsumsi mi instan dunia pada 2018 justru mencatat pertumbuhan 3,52% menjadi 103,62 miliar bungkus dibandingkan tahun sebelumnya. Pertumbuhan ini membuka ruang untuk meningkatkan ekspor mi instan Indonesia ke pasar global (*World Instant Noodles Association* (WINA), 2019). Meningkatnya permintaan terhadap produk mi instan tentunya akan membuat perusahaan senantiasa memproduksi produknya dengan baik, sehingga mampu bersaing dengan perusahaan yang memproduksi produk yang sama.

PT. Prakarsa Alam Segar adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri makanan yang memproduksi makan cepat saji (mi instan). Berbagai inovasi yang dilakukan dalam mempertahankan eksistensi produknya dipasaran, salah satunya dengan membuat berbagai variasi rasa yang mengikuti *trend* saat ini, dengan strategi ini diharapkan para pembeli merasa terpenuhi kebutuhannya akan mi instan. PT. Prakarsa Alam Segar senantiasa konsisten dalam meningkatkan dan mengembangkan usahanya agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen baik dari segi kualitas, harga, maupun proses produksi yang terencana dengan baik.

PT. Prakarsa Alam Segar selaku perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan sangat memperhatikan kualitas dari produknya. Dengan salah satu produk yang dihasilkan ialah mie instan, yang dimana didalamnya terdapat material bumbu *garnish* yang diproduksi langsung oleh perusahaan dengan jumlah yang banyak serta memiliki jumlah *defect* yang cukup banyak juga dari proses pembuatan bumbu *garnish* tersebut. berikut merupakan data 3 varian *garnish* *GMG* (*garnish* mi goreng), *GAB* (*garnish* ayam bawang), dan *GST* (*garnish* soto) dengan hasil produksi terbanyak selama bulan Januari 2022 – Desember 2022.

Tabel 1. 1Data 3 Varian denganProduksiTerbanyak Bulan Januari 2022- Desember 2022

BULAN	VARIAN		
	GAB (box)	GMG (box)	GST (box)
Januari	25.670	23.452	20.572
Februari	21.634	21.550	18.700
Maret	19.853	17.900	15.432
April	30.203	20.650	13.885
Mei	30.775	22.200	23.610
Juni	21.148	16.850	17.092
Juli	28.415	28.415	26.380
Agustus	23.755	23.763	18.081
September	19.578	19.765	9.550
Oktober	15.200	21.669	16.350
Nopember	15.670	13.898	14.760
Desember	19.100	26.855	19.100
TOTAL (BOX)	271.001	256.967	213.512

Sumber: PTPrakarsa Alam Segar, (2022)

Dari data produksi *garnish* di atas ada 3 varian yang merupakan produksi terbanyak selama bulan Januari 2022 - Desember 2022 yaitu *GAB* dengan produksi sebesar 271.001 *box*, *GMG* 256.967 *box*, dan *GST* sebanyak 213.512 *box*. Adapun data cacat produk dari 3 varian di atas *GAB* merupakan penyebab cacat terbesar seperti terlihat pada tabel 1.2 di bawah ini:

Tabel 1. 2 Data Cacat Produk GMG Periode Januari 2022- Desember 2022

BULAN	PRODUKSI (box)	JENIS DEFECT			TOTAL DEFECT	Presentasecacat (%)
		GOSONG (box)	BERMINYAK (box)	GUMPAL (box)		
Januari	23.452	521	415	501	1.437	6,12
Februari	21.550	518	611	513	1.642	7,61
Maret	17.900	351	321	405	1.077	6,01
April	20.650	421	350	411	1.212	6,77
Mei	22.200	600	513	552	1.665	7,5
Juni	16.850	267	421	358	1.046	6,2
Juli	28.415	520	651	605	1.776	6,25
Agustus	23.763	334	551	664	1.549	6,52
September	19.765	357	426	694	1.477	7,54
Oktober	21.669	711	71	540	1.322	8,69
November	13.898	281	239	515	1.035	6,6
Desember	26.855	467	115	603	1.185	06.20
Total	256.967	5.348	4.684	6.361	16.423	82,01
Rata-rata	21.413	445,66	390,33	530,08	1368,58	6,83

Sumber: PTPrakarsa Alam Segar, (2022)

Tabel 1.3 Data Cacat Produk GST Periode Januari 2022- Desember 2022

BULAN	PRODUKSI (box)	JENIS DEFECT			TOTAL DEFECT	Presentase cacat (%)
		GOSONG (box)	BERMINYAK (box)	GUMPAL (box)		
Januari	20.572	653	723	661	2.037	9,9
Februari	18.700	598	688	579	1.865	8,62
Maret	15.432	302	489	210	1.001	6,48
April	13.885	279	211	189	2.419	4,96
Mei	23.610	850	981	879	2.710	8,8
Juni	17.092	267	515	565	1.347	6,36
Juli	26.380	520	651	605	1.776	6,25
Agustus	18.081	334	551	664	1.549	6,52
September	9.550	205	187	239	631	6,6

Oktober	16.350	711	71	540	1.322	8,69
November	14.760	281	239	515	1.035	6,6
Desember	19.100	467	115	603	1.185	6,2
Total	213.512	5.467	5.411	6.247	18.877	85,98
Rata-rata	17.792	455,58	450	520,58	1573,08	7,16

Sumber: PTPrakarsa Alam Segar, (2022)

Tabel 1.4 Data Cacat Produk GAB Periode Januari 2022- Desember 2022

BULAN	PRODUKSI (box)	JENIS DEFECT			TOTAL DEFECT	Presentase cacat (%)
		GOSONG (box)	BERMINYAK (box)	GUMPAL (box)		
Januari	25.670	653	723	661	2.037	7,93
Februari	21.634	598	688	579	1.865	8,62
Maret	19.853	688	845	694	2.227	11,21
April	30.203	776	879	764	2.419	8,00
Mei	30.775	850	981	879	2.710	8,80
Juni	21.148	267	515	565	1.347	6,36
Juli	28.415	520	651	605	1.776	6,25
Agustus	23.755	334	551	664	1.549	6,52
September	19.578	357	426	694	1.477	7,54
Oktober	15.200	711	71	540	1.322	8,69
November	15.670	281	239	515	1.035	6,60
Desember	19.100	467	115	603	1.185	6,20
Total	271.001	6.502	6.684	7.763	20.949	112,52
Rata-rata	22,583	541,84	557	646,92	1745,75	9,38

Sumber: PT.Prakarsa Alam Segar, (2022).

Pada data olahan peneliti di atas terdapat sebanyak 3 varian produksi terbanyak dengan persentase jumlah cacat produk selama bulan Januari-Desember 2012 yaitu GMG dengan persentase sebesar 6,83%, GST dengan persentase sebesar 7,16%, GAB dengan persentase sebesar 9,38%, Pada setiap varian yang diproduksi oleh PT. Prakarsa Alam Segar tentu adanya batas toleransi dari setiap cacat produknya, dalam hal ini batas toleransi dari cacat produk pada setiap

variannya sebesar 5%. Pada gambar di atas terlihat bahwa GAB merupakan varian dengan persentase paling besar yaitu 9,38%.

Oleh karena itu pada penelitian kali ini, peneliti akan membahas dan menganalisa mengenai varian GAB dengan menggunakan Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat kerusakan produk yaitu dengan metode *seven tools*. *Seven tools* merupakan alat penguji kualitas dasar yang dapat membantu organisasi atau perusahaan dalam memecahkan masalah dan perbaikan proses. Tujuh alat pertama kali diperkenalkan oleh Dr. Kaoru Ishikawa pada tahun 1968, dengan menerbitkan buku berjudul "Gemba no QC Shuho" yang membahas manajemen mutu melalui teknik dan praktik untuk perusahaan Jepang. Dalam buku inilah ketujuh alat kendali mutu pertama kali diusulkan.

Dengan adanya metode ini maka akan dilakukan pengukuran dengan menggunakan metode *seven tools* untuk mengetahui penyebab kecacatan dalam produk, dan memberikan usulan perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Harapan dari penelitian ini penulis dapat memberikan usulan untuk memecahkan suatu masalah dalam hal peningkatan kualitas produk di perusahaan dan agar dapat menurunkan tingkat cacatnya terlebih cacat gumpal yang merupakan cacat dominan yang ada.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode *Seven Tools* Untuk Menurunkan Cacat Produk Pada Proses *Seasoning Garnish* Di PT. Prakarsa Alam Segar”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti mengidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Jenis *defect* yang paling sering terjadi pada proses *seasoning garnish* yaitu jenis *defect* menggumpal dibandingkan dengan jenis *defect* gosong dan berminyak.

2. Persentase rata-rata *product* cacat pada proses *seasoning garnish* selamatahun 2022 sebesar 9.38%, melebihi dari target yang diperbolehkan perusahaan yaitu hanya sebesar 5% saja.

1.3 RumusanMasalah

Berikut adalah Rumusan Masalah yang akan di bahas dalam penulisan suatu penelitian berdasarkan identifikasi masalah:

1. Apakah factor penyebab timbulnya *defec tmenggumpal* pada proses *seasoning garnish*?
2. Bagaimana upaya perbaikan yang tepat untuk mengurangi produk cacat pada *seasoning garnish*?

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan perumusan masalah di atas, peneliti akan membuat batasan agar masalah yang dianalisa tidak terlalu meluas. Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan hanya pada proses *seasoning garnish* varian GAB.
2. Data penelitian histori diambil selama periode tahun 2022.
3. Menggunakan metode *seven tools*

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengalisis kemampuan pengendalian kualitas dalam hal:

1. Mengetahui faktor penyebab timbulnya *defect* menggumpal pada proses *seasoning garnish*.
2. Menentukan usulan perbaikan yang tepat dalam mengurangi produk cacat pada proses *seasoning garnish*.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Memperoleh gambaran langsung mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *SevenTools*.
2. Dapat mengembangkan ilmu pengendalian kualitas dengan kondisi kerja yang sebenarnya.
3. Dapat mengenal secara dekat dan nyata karakteristik barang cacat dan faktor yang mempengaruhinya.
4. Bagi perusahaan hasil penelitian dapat memberikan masukan agar dapat mengambil langkah untuk perbaikan-perbaikan kedepannya sehingga mampu memproduksi produk yang memiliki kualitas baik.

1.7 Tempat dan Waktu

Peneliti melakukan penelitian di PT. Prakarsa Alam segar yang berada di Kota Bekasi, Jawa Barat. Penelitian ini dilakukan kurang lebih 1 tahun lamanya yaitu terhitung mulai Bulan Januari 2022-Desember2022.

1.8 Metode Penelitian

Berikut metode dan jenis data dalam proses penelitian dan pengolahan data. Metode ini digunakan untuk menyelesaikan masalah - masalah yang terjadi diantaranya:

1. Metode *observasi*, yaitu metode pengumpulan data yang akan dilakukan dengan cara pengamatan terhadap objek yang akan diteliti.
2. Metode wawancara, yaitu metode pengumpulan data dengan cara melakukan Tanya jawab langsung kepada pekerja.
3. Studi Pustaka, yaitu pengambilan data sebagai bahan acuan teori dari buku, jurnal, dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

1.9 SistematikaPenulisan

Sistematika penulisan merupakan kerangka dasar yang merupakan susunan dari penulisan ilmiah untuk mempermudah pemahaman dari penulisan yang dilakukan. Penulisan penelitian ini dikelompokkan menjadi 5 bab dengan beberapa sub bab sebagai penjelasan dari masing masing bab, sistematika penulisan disajikan sebagai berikut ini:

BAB I PENDAHULUAN

Pada Bab ini penulis akan membahas mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, waktu dan tempat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisi teori-teori yang berkaitan dengan proses produksi dan pengendalian kualitas. Landasan teori diambil dari berbagai sumber baik dari buku maupun informasi-informasi yang ada di internet berupa jurnal ilmiah.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Berisi tentang bagaimana data penelitian diperoleh serta bagaimana proses analisis data. Oleh karena itu pada bab ini menguraikan tentang teknik pengumpulan data, diagram alir dan analisis data.

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Berisi mengenai hasil yang telah dilakukan peneliti pada proses penelitiannya berupa pengolahan data berupa perhitungan – perhitungan secara matematis dan proses analisis data dari hasil perhitungannya.

BAB V PENUTUP

Berisi mengenai kesimpulan dari masalah yang telah dibahas. Bab ini juga berisi saran yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait yang berkaitan dengan hasil dari penelitian yang dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang sumber referensi baik berupa buku maupun informasi yang didapatkan dari karya ilmiah berupa jurnal yang menjadikan peneliti.